

Cuchillos 101:

¡Hagamos una ensalada!

VISIÓN GENERAL Y PROPÓSITO

En esta clase, vamos a utilizar los vegetales proveídos por la granja Brooklyn Grange, para aprender varios cortes de cuchillo. Cortar las verduras de manera uniforme es útil en muchos niveles. Puede hacer que un plato se vea hermoso y también puede ayudar a que las verduras se cocinen uniformemente cuando se cocinan en grandes cantidades.

OBJETIVOS

1. Aprender varios cortes de cuchillo
2. Familiarizarnos con las herramientas de cocina necesarias para preparar vegetales para una ensalada
3. Aprender cómo tostar pepitas, hacer croutons, y emulsionar un aderezo para una ensalada.

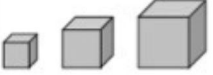
MATERIALES NECESITADOS

1. cuchillos
2. tabla de cortar
3. pelador de verduras
4. bandeja de hornear
5. ensaladera
6. tazón para mezclar
7. batidor (whisk)

ACTIVIDAD

Aprender varios cortes de cuchillo con los vegetales de la canasta semanal. Tostar pepitas, emulsionar un aderezo para una ensalada. También vamos a platicar y discutir el resto de las clases y disfrutar de una cena al final de la clase.

Basic Knife Cuts and Why They're Important

Medallions (or coins):  *use for carrots or zucchini	Cut on a diagonal:  *use for celery, or green onions
Matchsticks:  *use for any vegetable	Dice (small, medium, or large):  *very good for onions and peppers
Mince:  *use for garlic and ginger	Half moons:  * use for carrots or zucchini